

BP CUISINIER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Cuisine

ACTIVITÉS

- Approvisionnement, gestion des stocks, HACCP
- Production culinaire (gestuelle et technique de base)
- Gestion de production (autonomie partielle)
- Production culinaire (cuissons simples – remise en température) potages et fonds
- Cuissons complexes et sauces de base

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

24 mois soit 800 heures au CFA

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active

BP RESTAURANT

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Restaurant

ACTIVITÉS

- Réaliser les travaux préalables et consécutifs au service en restauration
- Gérer l'accueil, conseiller les clients et prendre la commande
- Réaliser le service en table
- Préparer et servir un buffet, un banquet et d'autres formes de service
- Effectuer la facturation et l'encaissement

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

24 mois soit 800 heures au CFA

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, stockimages, Simon Cohen. Janvier 2017.

RESTAURATION

L'apprentissage :
► un métier, un emploi



CQP COMMIS DE CUISINE

CQP SERVEUR.SE EN RESTAURATION
(OPTION SOMMELLERIE)

CQP PIZZAILO

MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)
CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

BP CUISINIER.ÈRE

BP RESTAURANT

**MERCREDIS
DE L'APPRENTISSAGE**

l'Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 16 à 25 ans et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers. À 14h30 de février à juin (hors vacances scolaires).

+ d'infos :
02 29 00 60 00
du lundi au vendredi,
de 13h30 à 17h30

Ifac : Campus des métiers - 465 rue de Kerlaurent, BP 30037 Guipavas - 29801 Brest cedex 9
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@ifac-brest.fr

www.ifac-brest.fr

Ifac

**CAMPUS
DES MÉTIERS**

**CCI MÉTROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST**

IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



CQP COMMIS DE CUISINE

CONDITIONS D'ADMISSION

Les jeunes de 16 à 25 ans, sans pré-requis demandé ou souhaitant compléter leur formation initiale. Les demandeur.se.s d'emploi de 26 ans et plus.

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Restaurants classiques et haut de gamme

ACTIVITÉS

- Production culinaire
- Réalisation de pâtisseries
- Approvisionnement et stockage
- Organisation et remise en état du poste de travail

EXIGENCES

Discrétion, amabilité, disponibilité dans les horaires, tenue impeccable, sens du travail d'équipe, bonne résistance physique, sens de la sécurité, goût des contacts humains, souci de l'hygiène, méthode et organisation

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

De 6 à 12 mois

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



CQP SERVEUR.SE EN RESTAURATION (OPTION SOMMELLERIE)

CONDITIONS D'ADMISSION

Les jeunes de 16 à 25 ans, sans pré-requis demandé ou souhaitant compléter leur formation initiale. Les demandeur.se.s d'emploi de 26 ans et plus.

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Tous types et tous styles de restaurants

ACTIVITÉS

- Mise en place de la salle
- Accueil de la clientèle
- Prise de commande
- Service à table
- Gestion de suite
- Exigences
- Discrétion, amabilité, disponibilité dans les horaires, tenue impeccable, sens du travail d'équipe, bonne résistance physique, sens de la sécurité, goût des contacts humains, souci de l'hygiène, méthode et organisation

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

De 6 à 12 mois

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active

CQP PIZZAÏOLO

CONDITIONS D'ADMISSION

Les jeunes de 16 à 25 ans, sans pré-requis demandé ou souhaitant compléter leur formation initiale. Les demandeur.se.s d'emploi de 26 ans et plus.

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Restaurants, pizzerias

ACTIVITÉS

- Approvisionnement et mise en place
- Réalisation de la pâte
- Fabrication des pizzas
- Distribution et vente
- Hygiène
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

EXIGENCES

- Discrétion
- Amabilité
- Disponibilité dans les horaires
- Tenue impeccable
- Sens du travail d'équipe
- Bonne résistance physique
- Sens de la sécurité
- Goût des contacts humains
- Souci de l'hygiène
- Méthode et organisation

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

6 mois

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC) CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Restaurants classiques et haut de gamme proposant une carte de desserts élaborés

ACTIVITÉS

- Réaliser des entremets sucrés et salés et des desserts de restaurant
- Élaborer des desserts destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant. Ils sont créés « minute » et présentés à l'assiette.

EXIGENCES

- Adopter une tenue et une présentation compatible avec les règles d'hygiène et sécurité
- Rigueur et organisation
- Posséder un sens artistique développé
- Grandes capacités à s'organiser

FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

De 6 à 12 mois

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti.e ou son.sa représentant.e légal.e et par l'employeur. Sa durée est de 1 à 3 ans selon les métiers et les niveaux de formation avec une période d'essai de deux mois. La rémunération de l'apprenti.e est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti.e et de son ancienneté. Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales.

- Aide régionale aux apprenti.e.s pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat)
- Allocation familiale maintenue
- Carte d'étudiant.e permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...)

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Il est destiné à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans et des demandeur.se.s d'emploi de plus de 26 ans, en leur proposant une formation qualifiante ou diplômante par le biais de l'alternance. Sa durée est comprise entre 6 et 12 mois ; elle peut être portée à 24 mois en cas d'accord de branche. La période d'essai est de un mois.

La rémunération est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge du.e de la stagiaire et de son niveau d'études.

Pour plus d'informations, contactez le service Entreprises au : 02 29 00 60 00 - ou - mercredi.apprentissage@ifac-brest.fr
www.ifac-brest.fr